Menus
28 Février au 08 Avril 2022

Légende : Elu par les enfants · Sans viande · Nouveau · Produit régional · Produit bio · Produit durable · Menu végétarien

LUNDI 28 FEVRIER	MARDI 01 MARS	MERCREDI 02 MARS	JEUDI 03 MARS	VENDREDI 04 MARS
MACEDOINE DE LEGUMES CARBONNADE DE BOEUF SAUCE CARBONNADE *SV : GALETTE DE QUINOA* POMMES LYONNAISES HARICOTS BEURRE YAOURT BRASSE AUX FRUITS	FISH & CHIPS MSC SAUCE TARTARE FRITES AU FOUR MAASDAM COMPOTE	CREPE AU FROMAGE STEAK HACHE SAUCE BRUNE *SV : NUGGET'S DE BLE* PUREE CRECY FROMAGE BLANC SUCRE	MELI MELO DE CRUDITES GRATIN DE PATES AUX LARDONS *SV : GRATIN AU POISSON* TARTE AU FLAN	SOUPE A L'OIGNON AUX CROUTONS OMELETTE AU FROMAGE EBLY PIPERADE KIWI
LUNDI 07 MARS	**MARDI 08 MARS**	**MERCREDI 09 MARS**	**JEUDI 10 MARS**	**VENDREDI 11 MARS**
CHIPOLATAS LR *SV : COQUILLE DE POISSON* GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT POMME	SALADE DAUPHINOISE NUGGETS DE BLE SEMOULE RATATOUILLE YAOURT NATURE SUCRE	CAROTTES RAPEES FILET DE CABILLAUD MSC SAUCE PERSILLADE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS RIZ AU LAIT	TERRINE DE CAMPAGNE *SV : TERRINE DE LEGUMES* ET SES CORNICHONS EMINCE DE BOEUF SAUCE POIVRE *SV : STEAK FROMAGER* COQUILLETTES FROMAGE RAPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE ARLEQUIN WATERZOI DE MERLU MSC RIZ DE CAMARGUE EPINARDS BECHAMEL DONUT'S
LUNDI 14 MARS	**MARDI 15 MARS**	**MERCREDI 16 MARS**	**JEUDI 17 MARS**	**VENDREDI 18 MARS**
CELERI FRAIS REMOULADE CROUSTY FROMAGE KETCHUP PRINTANIERE DE LEGUMES GATEAU BASQUE	BETTERAVES ROUGES ROTI DE PORC HVE AUX OLIVES *SV : PANE MOELLEUX* POMMES PINS BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRE	SALADE NICOISE SAUTE DE BOEUF LR SAUCE FORESTIERE *SV : OMELETTE* POMMES DE TERRE SALSIFIS A LA CREME COMPOTE DE POMMES	LASAGNES BOLOGNAISE *SV : LASAGNES AUX LEGUMES* SALADE VERTE VINAIGRETTE CARRE DE L'EST ORANGE	VELOUTE DE LEGUMES DOS DE COLIN MSC SAUCE BISQUE POMMES DE TERRE CAROTTES PERSILLEES CREME DESSERT VANILLE
LUNDI 21 MARS	**MARDI 22 MARS**	**MERCREDI 23 MARS**	**JEUDI 24 MARS**	**VENDREDI 25 MARS**
CAROTTES RAPEES SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE *SV : NUGGET'S DE POISSON* LENTILLES CUISINEES YAOURT FERMIER (NATURE SUCRE)	TARTE AUX LEGUMES EMINCE DE BOEUF SAUCE BRUNE *SV : PALET MONTAGNARD* MACARONIS FROMAGE RAPE BANANE	PECHE AU THON DOS DE COLIN MSC SAUCE AURORE RIZ AUX PETITS LEGUMES YAOURT BRASSE AUX FRUITS	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL BOULES D'AGNEAU FACON NAVARIN *SV : FALAFAELS* BOULGHOUR MILLE FEUILLE	ESCALOPE DE BLE GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE VINAIGRETTE CARRE FRAIS FLAN CHOCOLAT

LUNDI 28 MARS	MARDI 29 MARS	MERCREDI 30 MARS	JEUDI 31 MARS	VENDREDI 01 AVRIL
OEUF DUR SAUCE MAYONNAISE EMINCE DE POULET LR SAUCE SUPREME *SV : POISSON MARINE* RIZ CREOLE BROCOLIS POMME	RADIS CROC SEL ROTI DE PORC HVE SAUCE CHARCUTIERE *SV : GALETTE DE QUINOA* POMMES VAPEURS SALSIFIS A LA CREME LIEGEOIS VANILLE CARAMEL	VELOUTE DE POTIRON AU FROMAGE FONDU SAUTE DE VOLAILLE CERTIFIE SAUCE COLOMBO *SV : PANE FROMAGER* COQUILLETTES FROMAGE RAPE GAUFRE	GRATIN DE GNOCCHI FACON BOLOGNAISE VEGETARIENNE SALADE VERTE VINAIGRETTE GOUDA COMPOTE DE POMMES	SALADE COLESLAW POISSON MEUNIERE MSC SAUCE CITRON MINI PENNE FROMAGE RAPE GATEAU AU YAOURT MAISON
LUNDI 04 AVRIL	**MARDI 05 AVRIL**	**MERCREDI 06 AVRIL**	**JEUDI 07 AVRIL**	**VENDREDI 08 AVRIL**
SAUTE DE BOEUF SAUCE PRINTANIERE *SV : CREPE AU FROMAGE* PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT KIWI	SALADE VERTE AU MAÏS OMELETTE AU FROMAGE KETCHUP POMMES RISSOLEES FLAN VANILLE	COUSCOUS AIGUILLETTES DE POULET MERGUEZ *SV : FALAFAELS* SEMOULE LEGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LEGUMES FROMAGE YAOURT AROMATISE	LA CHASSE AUX OEUFS CAROTTES RAPEES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS *SV : GALETTE DE SOJA* TORSADES FROMAGE RAPE TARTE AU CHOCOLAT OEUF DE PAQUES	CONCOMBRES BULGARES FILET DE HOKI MSC SAUCE PERSILLADE RIZ EPINARDS A LA CREME MOUSSE AU CHOCOLAT
LUNDI 11 AVRIL	**MARDI 12 AVRIL**	**MERCREDI 13 AVRIL**	**JEUDI 14 AVRIL**	**VENDREDI 15 AVRIL**
BONNES			VACANCES	
LUNDI 18 AVRIL	**MARDI 19 AVRIL**	**MERCREDI 20 AVRIL**	**JEUDI 21 AVRIL**	**VENDREDI 22 AVRIL**